



## Bellevigne Colombard/Ugni Blanc

Languedoc, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Druiven zijn afkomstig van percelen uit de Gascogne en de Languedoc. De Gascogne kent een relatief koel klimaat door de invloed van de Atlantische Oceaan. De Languedoc wordt gekenmerkt door een iets warmer Mediterraans klimaat.

**VINIFICATIE:** De druiven worden 's nachts geplukt, gekoeld, ontsteeld en ingeweekt in RVS-tanks. Na de vergisting, verblijft de ongefiltreerde wijn een paar maanden op zijn bezinksel.

**DRUIVEN:** colombard, ugni blanc

**GEUR & SMAAK:** Expressieve wijn met aroma's van limoen, grapefruit, perzik en fris zure appel en een klein beetje witte peper in de smaak. Veel sap, erg verfrissend.

**SERVEERSUGGESTIE:** Goed koel serveren als borrelwijn of aperitief. Verder uitstekend bij gemarineerde groenten, frisse salades of gamba's van de BBQ.



Bellevigne maakt wijnen in de Zuid-Franse wijnregio's van de Languedoc en de Gascogne. Deze Vin de France-wijnen zijn blends van druiven afkomstig uit deze beide gebieden. In de prachtig moderne wijnkelders wordt met de nieuwste technieken wijn gemaakt. Bellevigne selecteert zorgvuldig de beste kwaliteit druiven van verschillende percelen en blend deze uiteindelijk tot frisse en moderne wijnen. Het fruit domineert en de wijnen moeten jong gedronken worden. Door de werkwijze en de schaal waarop wordt geproduceerd, is Bellevigne een voorbeeld van een producent van wijnen met een fantastische prijs-kwaliteit. De wijnen zijn fruitig en zuiver. De naam Bellevigne verwijst naar de beeldschone vignes (wijnstokken) die beide streken rijk zijn.